LG
Life's Good

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

KF4 . 21XJR

KDJ4370 . 320

www.lg.com

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Diese Sicherheitsschaltung stoppt den Gar- und Kochbetrieb automatisch, sobald die Tür geöffnet wird. Diese Vorrichtung schützt Sie vor gefährlichen Mikrowellen. **Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

Keine Gegenstände zwischen Rahmen und Tür des Geräts platzieren. Speisereste und Reinigungsmittelrückstände von den Dicht- und Schließflächen sofort entfernen.

Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig. Die Tür (1), die Scharniere (2) und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

Lassen Sie den Mikrowellenherd/Ofen ausschließlich vom Kundendienst oder Fachmann reparieren.

⚠ Achtung

Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit unversehens überquellen. Dies können Sie durch Befolgen der nachfolgenden Schritte verhindern:

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.
2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.
3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen. Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

⚠ Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

Inhalt

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen — 2
Inhalt — 3
Wichtige Sicherheitshinweise — 4 ~ 8
Auspacken und Aufstellen — 9 ~ 10
Stellen der Uhr — 11
Kindersicherung — 12
Kochen mit Mikrowelle — 13
Energiepegel zum Kochen — 14
Kochen und Garen in 2 Stufen — 15
Schnell Start — 16
Garen von Speisen im Grill — 17
Kochen im Kombi-Modus — 18
Automatisches Kochen — 19 ~ 21
Automatisches Auftauen — 22 ~ 23
Automatisches Braten — 24 ~ 25
Automatishe nacherwärmung — 26 ~ 27
Änderung der Garzeit — 28
Mikrowellenverträgliche Materialien — 29
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle — 30 ~ 31
Fragen und Antworten — 32
Technische Daten — 33

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis "ACHTUNG" oder "VORSICHT" vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:

⚠ ACHTUNG Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.

⚠ VORSICHT Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.

⚠ ACHTUNG

1. Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Ofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

- Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.

2. Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)

- Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.

3. Kleinkinder oder unsichere Personen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt und ohne vorherige Einweisung in die sichere Bedienung des Ofens sowie in die möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung verwenden.

- Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.

4. Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- Sie könnten sich verbrennen.

5. Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.

- Die Behälter könnten aufplatzen.

6. Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden.

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ ACHTUNG

- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie am Mikrowellenofen selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.

7. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.
- Es besteht Verletzungsgefahr.

8. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.

9. Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.

10. Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

⚠ VORSICHT

1. Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)

2. Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

3. Benutzen Sie Ihren Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

4. Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.
- Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.

5. Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:
- *** Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.**
- *** Nicht überhitzen.**
- *** Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.**

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

⚠ VORSICHT

*** Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.**

- Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

6. An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten des Mikrowellenofens befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.

- Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Ofen und mangelhaften Garergebnissen.

7. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

8. Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.

9. Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.

- Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.

10. Keine Recycling-Papier verwenden.

- Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.

11. Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnten die Geräte zerbrechen oder beschädigt werden.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

12. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Ofen führen.

13. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.

- Die Lebensmittel könnten aufplatzen.

14. Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.

- Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.

15. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.

- Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

16. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

17. Behalten Sie den Mikrowellenofen beim Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien im Blick und überprüfen Sie den Garvorgang regelmäßig.

- Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen kann und einen Brand verursachen kann.

18. Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.

- Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

19. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.

- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.

20. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.

21. Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.

- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

22. Dieses Gerät muss geerdet werden.
Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:
BLAU – Nullleiter
BRAUN – Stromführende Phase
GRÜN/GELB – Erde

Da die Farben der Adern im Anschlusskabel dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:

Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.

Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROTE Klemme anzuschließen.
Die GRÜN/GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben E bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist ⏚.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

⚠ VORSICHT

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.

23. Dieser Herd ist nicht für die Gastronomie geeignet.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

24. Die Mikrowelle darf nur betrieben werden, wenn die Verkleidungstür geöffnet ist, wenn die Mikrowelle innerhalb eines Schranks platziert ist.

- Bei geschlossener Tür kann der Luftstrom gehindert werden, so dass ein Brand ausgelöst oder Schäden am Ofen und am Gehäuse entstehen können.

25. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.

26. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen

27. Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet.

28. Verwenden Sie nur Küchengeräte, die mikrowellengeeignet sind.

29. Das Mikrowellengerät sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden, wenn das Gerät nicht für diese Einbauweise getestet wurde.

30. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung von Personen (einschließlich Kindern) mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder unzureichenden Erfahrungen oder Kenntnissen ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung hinsichtlich der Bedienung dieses Gerätes, die die Sicherheit dieser Personen gewährleistet, durch eine verantwortliche Person vorgesehen. Die Reinigung und Nutzer-Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

31. Der Mindestfreiraum, der oberhalb der Oberfläche des Ofens erforderlich ist.

32. Die Mikrowelle sollte freistehend verwendet werden.

33. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

34. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.

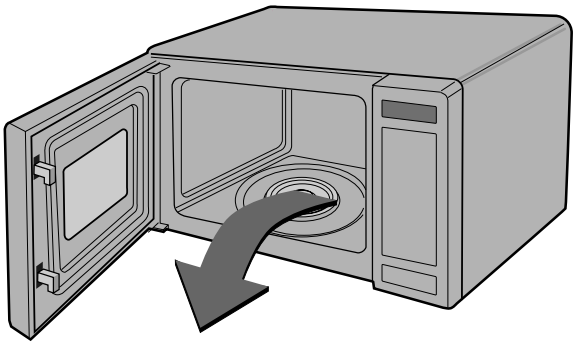
35. Die Tür der äußeren Oberfläche kann sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

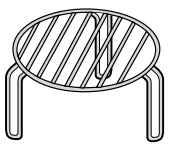
36. Die Tür der äußeren Oberfläche kann sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Auspacken und Aufstellen

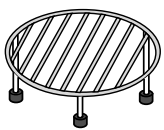
Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.

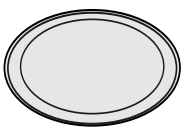




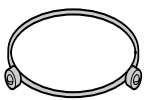
HOHER ROST



NIEDRIGER ROST

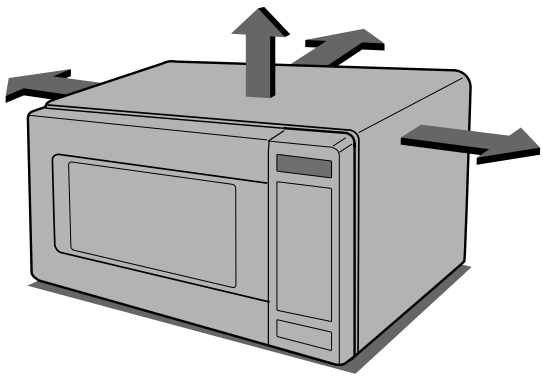


GLASDREHTELLER



DREHRING

2 Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
Oben oder an den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.



DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

3 Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

4 Ziehen Sie am **TÜRGRIFF**, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

5 Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 29.

6 Drücken Sie nun die Taste **STOP.**

Betätigen Sie anschließend die Taste **START** einmal , um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.

7 Das **Display** zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**

IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

Sie können die Zeitanzeige wahlweise auf einen 12- oder 24-Stundenzyklus einstellen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie beim 24-Stundenzyklus die Uhr auf 14:35 eingestellt wird.
Stellen Sie jedoch zuvor sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Herd entfernt haben.

Stellen der Uhr

Bei der ersten Inbetriebnahme sowie nach Stromausfällen zeigt das Display zeigt "0". Die Uhr muss in diesem Fall gestellt werden.

Falls sonderbare Zeichen auf Zeitanzeige oder Display auftauchen, sollten Sie den Netzstecker ziehen und erneut anschließen. Danach die Zeit erneut eingeben.

Während Sie die Uhr stellen, blinkt das Komma. Das Blinken stoppt, wenn die Zeiteingabe abgeschlossen ist.

1

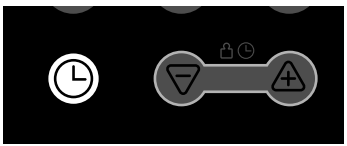
Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

2

Die Taste **CLOCK** einmal drücken.

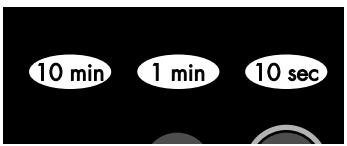
(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



3

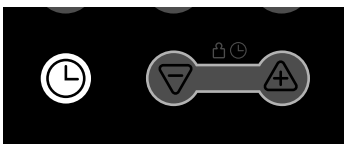
Die Taste **10 MIN** fünfzehnmal drücken.
Die Taste **1 MIN** dreimal drücken.
Die Taste **10 SEC** fünfmal drücken.

Falls die Taste (10 MIN, 1 MIN oder 10 SEC) kontinuierlich gedrückt wird, erhöht sich die Zeitanzeige fortlaufend.



4

Die Taste **CLOCK** zur Eingabe der Uhrzeit drücken.
Die Uhr beginnt zu laufen.

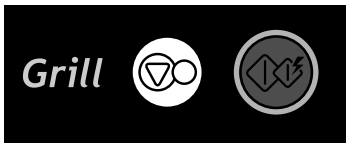


Kindersicherung

Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

1

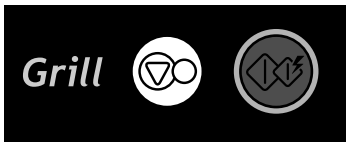
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt.
Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Die Zeitanzeige verschwindet, falls die Uhr gestellt ist.

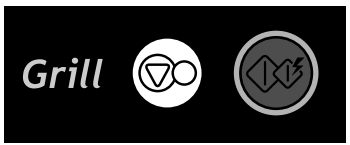


3

"L" auf dem Display bedeutet, dass die KINDERSICHERUNG aktiv ist.

4

Zum Aufheben der Kindersicherung die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis das "L" vom Display verschwindet. Bei der Freigabe hören Sie einen PIEPTON.



Das nachfolgende Beispiel erläutert das Garen einer Speise mit einem Energiepegel von 80% für 5 Minuten und 30 Sekunden.

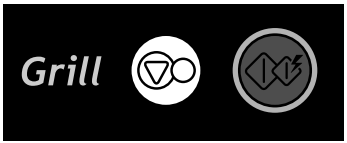
Kochen mit Mikrowelle

Ihr Herd stellt fünf Mikrowellen-Energiepegel zur Wahl. Der Hochpegel (100%) wird automatisch vorgewählt. Sie können den Energiepegel durch wiederholtes Drücken der Taste MIKROWELLE entsprechend reduzieren.

ENERGIE		
HOCH	800W	100%
MITTELHOCH MITTEL	640W	80%
AUFTAUEN	480W	60%
BIS MITTEL	320W	40%
NIEDRIG	160W	20%

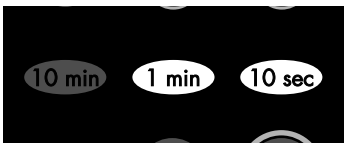
1 Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2 Die Taste **MICRO** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 80% einzustellen.
Auf der anzeige erscheint "640 ".

3 Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.
Die Taste **10 SEC** dreimal drücken.



4 Die Taste **START** drücken.

Energiepegel zum Kochen

Ihr Mikrowellenherd bietet 5 Energiepegel zur Auswahl, um Ihnen möglichst viel Freiheit und Kontrolle beim Kochen zu bieten. Die Tabelle unten gibt Ihnen Beispiele für Kochvorgänge und die dazu jeweils geeigneten Energiepegel.

ENERGIEPEGEL	*AUSGANGSLEISTUNG*	*ANWENDUNGSZWECK*
HOCH	100% 800W	* Kochen von Wasser * Anbraten von Rinderhack * Braten von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Braten von zartem Fleisch
MITTELHOCH	80% 640W	* Aufwärmen von Speisen * Braten von Fleisch und Geflügel * Kochen von Pilzen und Muscheln * Zubereitung von Speisen mit Käse und Eiern
AUFTAUEN	60% 480W	* Backen von Kuchen und Gebäck * Zubereitung von Eiern * Zubereitung von Pudding * Zubereitung von Reis, Suppe
BIS MITTEL	40% 320W	* Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von Gulasch- und Suppenfleisch
NIEDRIG	20% 160W	* Weich machen von Butter und Käse * Weich machen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig * Auftauen von Tiefkühlkost

Kochen
und Garen in 2 Stufen

Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von 100% für 11 Minuten gekocht und anschließend das Essen mit einem Energiepegel von 40% für 35 Minuten zu Ende gegart.

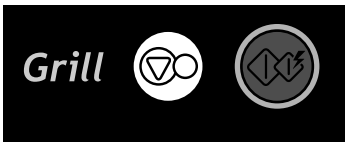
Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **START** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

Am Ende von Stufe 1 ertönt ein PIEPSIGNAL und Stufe 2 beginnt.

Falls Sie das Kochprogramm stoppen oder löschen wollen, müssen Sie die **STOP-/LÖSCHTASTE** zweimal drücken.

1

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2

Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 1 einstellen.**
Die Taste **MICRO** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.

Die Taste **10 MIN** einmal drücken.
Die Taste **1 MIN** einmal drücken.

3

Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 2 einstellen.**
Die Taste **MICRO** viermal drücken, um einen Energiepegel von 40% zu wählen.

Die Taste **10 MIN** dreimal drücken.
Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.

4

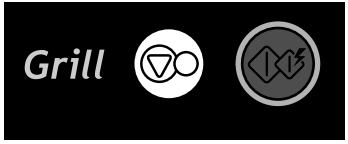
Die Taste **START** drücken.

Schnell
start

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.

Die **SCHNELLSTART-Funktion** ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit für den Energiepegel von 100% in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2 Die Taste **START** viermal antippen, um eine Kochzeit von 2 Minuten einzugeben.

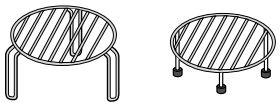
Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben.

3 Während der **SCHNELLSTART-Funktion** können Sie die Kochzeit jederzeit auf bis zu 10 Minuten verlängern, indem Sie erneut die Taste **START** entsprechend oft betätigen.

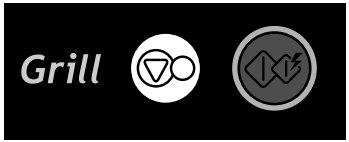
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.

Garen von Speisen im Grill

Mit dieser Funktion werden Speisen sehr schnell braun und knusprig.

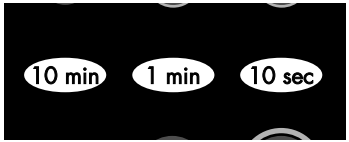


1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

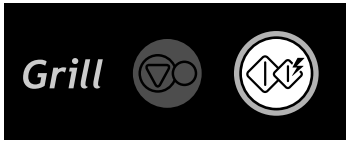


2 Die Taste **GRILL** drücken.

3 Die Taste **10MIN** einmal drücken.
Die Taste **1 MIN** zweimal drücken.
Die Taste **10 SEC** dreimal drücken.



4 Die Taste **START** drücken.



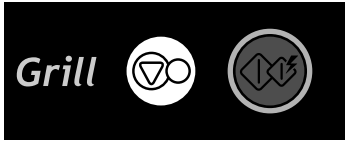
Kochen im
Kombi-Modus

Das folgende Beispiel zeigt die Einstellung der Mikrowelle auf 40% Leistung und 25 Minuten Kombi-Kochen.

Die Kombi-Kochfunktion ermöglicht die gleichzeitige Nutzung von Mikrowelle und Grill.
Das spart Garzeit.
Im Kombi-Modus können 3 Leistungsstufen gewählt werden (20%, 40% und 60%)

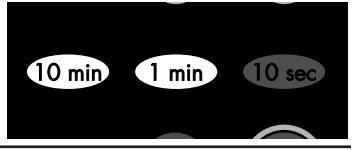
Kombination	Leistungstufe Mikrowelle (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2 Die Taste **KOMBI** 2 drücken.

3 Die Taste **10 MIN** zweimal drücken.
Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.



4 Die Taste **START** drücken.

Vorsicht beim Wenden des Garguts, da das Kochgeschirr sehr heiss wird.

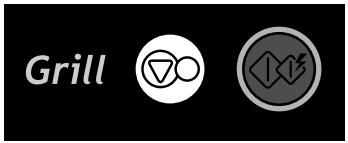
In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Frisches Gemüse .

Automatisches Kochen

Mit dem **AUTOMATISCHES KOCHEN** können Sie Ihre Lieblingsgerichte durch Wahl der Speisekategorie und Eingabe des Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

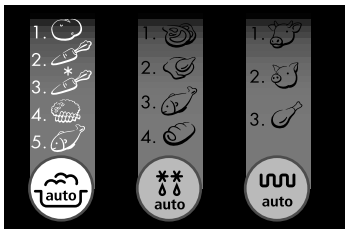
KATEGORIE	**AUTOMATISCHES KOCHEN**
SCHALENKARTOFFEL	1 Mal
FRISCHES GEMÜSE	2 Mal
GEFRORENES GEMÜSE	3 Mal
REIS/ NUDELN	4 Mal
FISCH	5 Mal

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



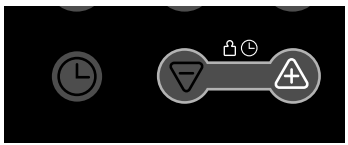
2 2-maliges Drücken der Taste "Auto Cook" um die Kategorie "frisches Gemüse" zu wählen.

Im Display erscheint "Ac-2".



3 Das Gewicht einstellen.
Die Taste + fünfmal drücken.

Uenn Sie die Taste +/- drücken und halten, wird das Gewicht vergrößt oder verringert.



4 Die Taste **START** drücken.

Funktion	Kategorie	Gewichtsgrenze	Gefäß	Speisetemp.	Anweisungen
Automatisches Kochen	**Schalenkartoffel** (Ac-1)	0,1~ 1,0 kg	–	Zimmer-temperatur	Am besten eigenen sich mittelgrosse Kartoffeln (170-200g). Kartoffeln waschen und trocknen. Die Kartoffeln einige Male mit der Gabel einstechen und auf den Metallteller legen. Gewicht eingeben und die Taste START drücken. Nach dem Garvorgang die Kartoffeln herausnehmen. Mit einer Folie abgedeckt für 5 Minuten ruhen lassen. ***VORSICHT: Der Grill und der Herd werden sehr HEISS. Küchenhandschuhe verwenden.***
	Frisches Gemüse (Ac-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Zimmer-temperatur	Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen. Die Wassermenge hängt von der Portion ab. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 Esslöffel ** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel
	Gefrorenes Gemüse (Ac-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Gefroren	Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen. Die Menge Wasser hängt von der Portion ab. ** 0,2kg -0,4kg : 2 Esslöffel ** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel

<table>
<tr><th>Funktion</th><th>Kategorie</th><th>Gewichtsgrenze</th><th>GefŠ§</th><th>Speisetemp.</th><th>Anweisungen</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Automatisches Kochen</td><td>Reis / Nudeln
(Ac-4)</td><td>0,1 kg ~ 0,3 kg</td><td>Mikrowellenfeste SchŸssel</td><td>Zimmer-temperatur</td><td>Reis waschen und fŸr 30 Minuten einweichen.
Reis und kochendes Wasser mit 1/4 bis 1 Teelšffel Salz in eine tiefe und gro§e Schale geben.
<table><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Abdecken</td></tr><tr><td rowspan="2">Wasser</td><td>Reis</td><td>180ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Nudeln</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Nein</td></tr></table>** Reis ÐNach dem Kochen fŸr 5 Minuten stehen lassen oder bis das Wasser absorbiert ist.
** Nudeln ÐWŠhrend des Kochvorgangs mehrere Male umrŸhren.
Nach dem Kochen
1 oder 2 Minuten stehen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abspŸlen.</td></tr>
<tr><td>Fisch
(Ac-5)</td><td>0,1 kg ~ 0,6 kg</td><td>Mikrowellenfeste Schale</td><td>GekŸhlt</td><td>Ganze Fische, Fischsteaks
fetter Fisch: Tintenfisch, Makrelen
wei§er Fisch: Kabeljau, Schellfisch
Legen sie den Fisch in einer Lage auf die mikrowellenfeste Schale.
Decken Sie die Schale mit einer Plastikfolie ab, in die einige Lšcher gestochen werden.
Schale auf den Drehteller, Gewicht eingeben und die Starttaste drŸcken.
Nach dem Garen die Platte aus dem Mikrowellenofen nehmen und 3 Minuten abkŸhlen lassen.</td></tr>
</table>

Automatisches Auftauen

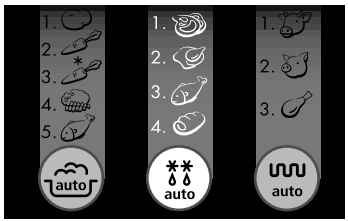
Da Temperatur und Beschaffenheit von Speisen oft unterschiedlich sind, empfiehlt es sich, vor dem Garvorgang die Speise zu überprüfen. Dies gilt besonders für große Fleischstücke und Huhn. Einige Nahrungsmittel sollten vor dem Garvorgang nicht ganz aufgetaut werden. Zum Beispiel ist die Garzeit für Fisch sehr kurz. Deshalb ist es manchmal besser, mit dem Garvorgang zu beginnen, wenn der Fisch noch etwas gefroren ist. Das Programm BROT eignet sich z.B. für das Auftauen von Brötchen oder einem kleinen Brotlaib. Damit auch das Innere auftaut, ist eine Standzeit nötig. In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 1,4 kg gefrorenes Geflügel auftauen.

Ihr Herd besitzt vier Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen: **FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH** und **BROT.** Jedes dieser Auftauprogramme arbeitet mit anderen Energiepegeln. Zwischen diesen Kategorien wechseln Sie durch Antippen der Taste **AUTO DEFROST.**

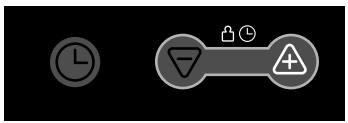
KATEGORIE	Betätigung von **DEFROST**	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.
Es empfiehlt sich das aufzutauende Gericht zu wiegen. Unbedingt metallische Verpackungen wie Alufolie und Etiketten aus Metall entfernen. Dann das Tiefkühlgericht in den Herd platzieren und die Herdtür schließen.

2 Die Taste **AUTO DEFROST** zweimal drücken, um das Auftauprogramm **GEFLÜGEL** zu wählen.
"dEF2" erscheint auf dem Display.



3 Das Gewicht des aufzutauenden Gerichts eingeben.
Die Taste + /– vierzehnmal drücken.



4 Die Taste **START** drücken.

5 Während des Auftauens gibt das Gerät einen PIEPTON ab. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie das Gefriergut umdrehen, um ein gleichmäßiges Auftauen sicherzustellen. Entnehmen Sie bereits aufgetaute Stücke oder schirmen Sie sie ab, um das Tauen zu verlangsamen. Nach Prüfen des Zustands die Herdtür schließen und **START** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
Der Herd unterbricht den Vorgang nicht (selbst bei Gabe des Pieptons), solange Sie die Herdtür nicht öffnen.

AUFTAUANWEISUNG

* Aufzutauende Speisen in einen mikrowellentauglichen Behälter geben und ohne Abdeckung auf den Glas-Drehteller platzieren.
* Falls erforderlich, Teile des Fleischs oder Geflügels mit Alufolie abdecken. Diese verhindert, dass sich beim Auftauvorgang dünnere Bereiche der Speise erwärmen. Sicherstellen, dass die Folie nicht die Wände des Herds berührt.
* Speisen wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken so schnell wie möglich voneinander trennen.
  Beim PIEP-Ton die Speise umdrehen. Entfernen Sie bereits aufgetaute Stücke. Die übrigen Stücke weiter auftauen.
  Nach dem Auftauvorgang die Speise so lange stehen lassen, bis sie vollständig aufgetaut ist.
* Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Kochen mindestens 1 Stunde RUHEN.

Kategorie	*Gewichtsgrenze*	*Kochgeschirr*	*Nahrungsart*
Fleisch (dEF1) **Geflügel** (dEF2) **Fisch** (dEF3)	0,1 kg ~ 4,0 kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller, Platte)	**Fleisch** Rinderhack, Filetsteak, Fleischstücke für Eintopf, Roastbeef, Schmorfleisch, Rumpsteack, Hackfleischburger, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Rollbraten, Würste, Schnitzel (2cm) Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 5-15 Minuten rugen lassen. **Geflügel** Ganze Hähnchen, Schlegel, Brüstchen, Putenbrüste (unter 2,0 kg) Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 20-30 Minuten rugen lassen. **Fisch** Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 10-20 Minuten rugen lassen.
Brot (dEF4)	0,1 kg ~ 0,5 kg	Backpapier oder Teller	Brotscheiben, Kuchenbrötchen, Baguette, usw.

Automatisches Braten

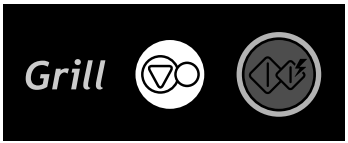
Das folgende Beispiel erklärt, wie Sie 0,6 kg Rinderbraten.

Mit der **AUTOMATISCHES BRATEN** können Sie Ihren Lieblingsgericht im Handumdrehen braten. Sie müssen nur die Speisekategorie und das Gewicht eingeben.

KATEGORIE	**AUTOMATISCHES BRATEN**
RINDERBRATEN	1 Mal
SCHWEINEBRATEN	2 Mal
BRATHÄHNCHEN	3 Mal

1

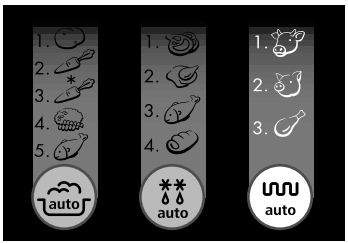
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



2

Zur Wahl der Kategorie "Schweinebraten" die **AUTO ROAST** zweimal drücken.

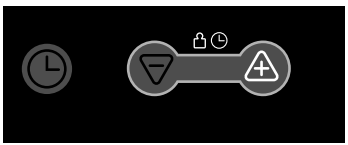
Im Display erscheint "Ar-2"



3

Das Gewicht einstellen.
Die Taste + zweimal drücken.

Uenn Sie die Taste +/- drücken und halten, wird das Gewicht vergrößt oder verringert.



4

Die Taste **START** drücken.

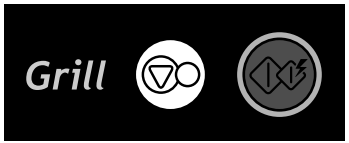
Funktion	Kategorie	Gewichtsgrenze	GefŠß	Speisen-Temp.	Anweisungen
Automatisches Braten	Rinderbraten (Ar-1)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Niedriger Rost	GekŸhlt	Bestreichen Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter. Auf den niedrigen Rost Ÿber dem Glasdrehteller legen. Beim PIEP-Ton das Fleisch umdrehen. Die Taste START drŸcken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Nach dem Zubereiten mit einer Folie abgedeckt fŸr 10 Minuten ruhen lassen.
	Schweinebraten (Ar-2)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Niedriger Rost	GekŸhlt	Bestreichen Sie das Schweinefleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter. Auf den niedrigen Rost Ÿber dem Glasdrehteller legen. Beim PIEP-Ton das Fleisch umdrehen. Die Taste START drŸcken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Nach dem Zubereiten mit einer Folie abgedeckt fŸr 10 Minuten ruhen lassen.
	BRATHÄHNCHEN (Ar-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Hoher Rost	GekŸhlt	HŠhnchenschlegel waschen und trocknen. Bestreichen Sie die HŠhnchenschlegel mit geschmolzener Margarine oder Butter. Auf den hohen Rost Ÿber dem Glasdrehteller legen. Beim PIEP-Ton die Schlegel umdrehen. Die Taste START drŸcken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Nach dem Zubereiten mit einer Folie abgedeckt fŸr 2-5 Minuten ruhen lassen.

Automatishe
Nacherwärmung

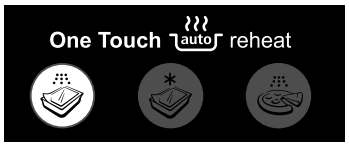
In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Kalte Speisen.

Der Mikrowellenofen hat 3 Stufen **AUTOMATISHE NACHERWÄRMUNG**: kalte Speisen, gefrorene Speisen, kalte Pizza.

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

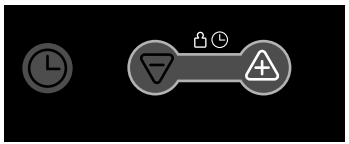


2 Press **CHILLED MEAL.**



3 Das Gewicht einstellen.
Die Taste + dreimal drücken.

Uenn Sie die Taste +/- drücken und halten, wird das Gewicht vergrößt oder verringert.



4 Die Taste **START** drücken.

Funktion	*Kategorie*	*Gewicht*	*Kochgeschirr*	*Gargut-Temperatur*	*Anweisungen*
Automatishe Nacherwärmung	**1. Kalte Speisen**	0,3 kg ~ 0,6 kg	Drehteller + Mikrowellen geignetes Geschirr	gekühlt	Gargut auf den Drehteller legen.Nach dem Kochen 2-3 Minuten ruhen lassen. Zu Beachten: Generell für Tiefkühlkost geeignet; nach dem Signalton können alle Speisen, soweit geeignet, gewendet oder umgerührt werden.
	2. Gefrorene Speisen	0,3 kg ~ 0,6 kg	Drehteller + Mikrowellen geignetes Geschirr	gefroren	wie oben
	3. Kalte Pizza	0,2 kg ~ 0,4 kg	Niedriger Rost	gekühlt	Diese Funktion ist zum Erwärmen kalter Pizza. Die kalte Pizza auf den niedrigen Rost über den Bräunungsteller legen. Nach dem Erwärmen sofort aus dem Mikrowellenofen nehmen und 2-3 Minuten abkühlen lassen.

Änderung der Garzeit

Das nachfolgende Beispiel erläutert, wie Sie die Garzeit eines automatischen Kochprogramms verlängern oder verkürzen.

Falls Ihnen bei Verwendung von **AUTOMATISCHES KOCHEN** programmen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **+ / –** verändern.

Beim automatischen sowie beim manuell gesteuerten Kochen können Sie die Garzeit zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Tasten **+ / –** verkürzen oder verlängern.

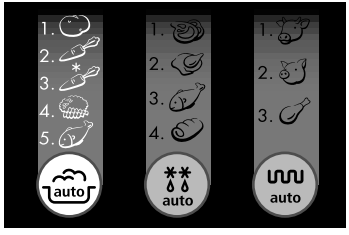
Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

2 Das Kochprogramm mit **AUTO COOK** drücken.

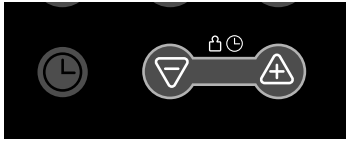
Das Gewicht der Speise eingeben.

Die Taste **START** drücken.



3 Die **MORE(+)** drücken.
Mit jedem Antippen der Taste verlängert sich die Kochzeit um 10 Sekunden.

Die **LESS(–)** drücken.
Mit jedem Antippen der Taste verkürzt sich die Kochzeit um 10 Sekunden.



Mikrowellenverträgliche Materialien

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.
Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.
Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

⚠VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.
Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzer und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren
Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen
Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen
Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen
Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben
Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen
Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands
Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen

Standzeit
Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.
Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.
Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

   Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
5. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?
A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:
Glühlampe durchgebrannt
Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?
A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.
A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.
A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?
A Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?
A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?
A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

⚠ ACHTUNG
NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?
A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

Technische Daten

	MH6043ZLT
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	800 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppe 2/Klasse B)
Abmessungen	455 mm (B) x284 mm (H) x 328 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1200 W
Grill	1000 W
Kombination	2150 W

Ausrüstung der Gruppe 2: Die Gruppe 2 beinhaltet alle ISM FR Ausrüstung, bei der Hochfrequenzenergie in einem Bereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet oder nur verwendet wird, in Form elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kupplung zur Behandlung von Materialien oder zu Inspektions-/Analysezwecken.
Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

LG
Life's Good